

grossa la farai allefar, & la minor friger
guardandoti non esser ponto da quella
spina ch ha ne la testa ch e venenosa.

Calamari.

Vanto serando piu piccoli tanto serando
megliori & lauati molto bene gli farai
vn pieno como e dicto de le tenche ri
uersche, e miglior se tu sai & frigarle
in bono olio mettendoli di sopra del fu
co di naranzi, & qual ch bone spetie. Et
lo grosso poi allefar tagliandolo i pezzi
a modo ch si fa la cappa de vicello, o
di boue con poco brodo, e fa ch sia ben
cotto, & co esso mettirai del petrosillo
tagliato menuto co de le spetie. Item
essendo grosso il farai a questo altro
modo lauandolo prima con vn poco de
vino bianco, & vn poco de agresto, & vn
poca di sapa premendone ben fora in
ferme co queste cose quello suo nero,
ch co quello si fa il sapor & prendrai
vna oncia de amandole bruculate
co lacener calda, & pista molto bene
vn poco di pane bruscato, o no como
ti piace pesto i ferme co questo. Et tut
to queste cose di stemperarai co quella
lauatura del calamaro sopra dicto pas
sando ogni cosa per la stamegna le farai
vn poco bollir agiognendoli dentro de
la Camella, del Zenzero, & vn pochi
di garofoli & frutto el duto calamaro

in bono olio gli mettirai di sopra que
sto sapor.

Gelatina de pesce.

Rendrai dellacqua, del vino, & dellaceto
& per ch piu se conserui & duri gli met
tirai poca acqua, & molta spetiarina.
Et per ch sappi qual pesce e migliore
& piu substancioso da fare brodo per ge
latina, ti dico ch latenca elluccio, e
quanto piu sono grassi & grossi, tanto
sono meglio. Et nota ch questo tale
pesce non vole essere raschiato, ma so
lamente aperto, & vole esser ben fre
sco cocendolo bene ad ascio in poco bro
do tanto ch solamente sia coperto, &
questo pchel brodo prenda piu substancia.
Et quando ti pare ch sia il pesce ben co
to caualo fora & scorticalo tutto & met
tilo da parte, ma la sua pelle remettirai
ancora abollir nel brodo per vn pezzo.
Et quando ti parera ch habia bolluto
abastanza colerai molto bene il duto
brodo obseruando tutto lordin el modo
descripto nel capitolo de la gelatina de
lacarne, cosi i farla chiara & bella co
in ogni altra cosa ricordandoti ch q
sta vole hauere & sentir piu di spetie,
& poterai i questo tal brodo metter in
gelatina di pesci marini cotti da parte
& separati. Item dogni altra rascion
di pesce ch piu ti piacera.